

Grao en Xestión de Empresas Hostaleiras

G3211221 – Estatística Aplicada (2º curso)

INFORMACIÓN (datos descriptivos)

- **Créditos ECTS**
 - Créditos ECTS: 4
- **Horas ECTS Criterios/Memorias:**
 - ⊖ Tráballo do Alumno/a: 60
 - Horas de Titorías: 8
 - Clase Expositiva: 30
 - Clase Interactiva: 22
 - Total: 120 horas
- **Linguas de uso:**
 - Castelán, Galego
- **Tipo:**
 - Materia Ordinaria (Obrigatoria)
- **Departamento:**
 - CSHG
- **Área:**
 - CSHG
- **Centro:**
 - Centro Superior de Hostalaría de Galicia (CSHG)
- **Convocatoria:**
 - Segundo semestre
- **Docencia:**
 - Con docencia
- **Matrícula:**
 - Matriculable

PROGRAMA

Obxectivos da materia:

O obxectivo da disciplina é introducir ao alumno no coñecemento e manexo de instrumentos e técnicas estatísticas que lle permitan recoller, organizar, resumir e analizar a información relativa a variables económicas co fin de facer comparacións, calcular indicadores e estimar variables mediante procedementos de mostraxe.

Todo o contido da disciplina fórmulase cun carácter aplicado ao sector turístico e ás súas necesidades de información estatística.

Este obxectivo, desenvolverase en todos os temas da disciplina.

Esta disciplina capacitará o alumno na comprensión dos conceptos básicos da estatística, os seus principios fundamentais e as pautas de funcionamento que derivan, facendo especial referencia ao caso do sector turístico e as súas especificidades:

- Capacidade de describir e interpretar datos estatísticos desde unha óptica descritiva
- Capacidade de medir e modelizar relacións de dependencia entre variables estatísticas desde unha óptica descritiva.
- Capacidade de modelizar a evolución temporal de variables desde unha óptica descritiva; así como de realizar unhas primeiras predicións analizando a súa fiabilidade.
- Capacidade de sintetizar a evolución temporal de variables complexas a través de números índices; así como de analizar os seus diferentes aspectos.
- Chegar a coñecer, desde un punto de vista intuitivo, os principais conceptos involucrados no proceso da Inferencia Estatística.
- Chegar a coñecer e manexar adecuadamente as principais fontes estatísticas do sector turístico.
- Utilizar e interpreta-las ferramentas técnicas e informáticas necesarias para a administración eficaz e eficiente dunha empresa.

Contido:

1. Introducción
2. Conceptos preliminares
3. Distribución de frecuencias unidimensionais
4. Representacións gráficas
5. As medidas de posición nunha distribución de frecuencias unidimensional
6. As medidas de dispersión, de concentración e de forma nunha distribución de frecuencias unidimensional
7. Distribución de frecuencias bidimensionais
8. Números Índices
9. Serie Temporais
10. Conceptos elementais de Probabilidade. A distribución normal
11. Inferencia estatística
12. Aplicacións estatísticas á industria hoteleira

Bibliografía básica:

- Fernández Aguado, C.: **"Manual de estatística aplicada ao sector Turístico"**; Editorial Síntese, Madrid, 1996.
- Fernández Morales, Antonio e Lacomba Arias, B: **"Estatística básica para o Turismo: Teoría e exercicios resoltos"**, Editorial Agora, 2000.
- Martín Prego, F.J. **"Curso práctico de Estatística Económica"**; Editorial AC, Madrid, 1985.

- Ronquillo, Ana: "**Estatística aplicada ao sector turístico. Técnicas cuantitativas e cualitativas de análise turística**", Editorial Centro de Estudos Ramón Areces S.A., Madrid 1997.
- Telleira Martín, Íñigo; Cortiñas Vázquez, Pedro: "**Estatística aplicada ao turismo**"; Editorial Sanz e Torres, Madrid, 2020

Competencias

○ Básicas e xerais

B1.► Que os estudantes demostrasen posuír e comprender coñecementos nunha área de estudo que parte da base da educación secundaria xeral e se sole atopar a un nivel que, ben que se apoia en libros de texto avanzados, inclúe tamén algúns aspectos que implican coñecementos procedentes da vangarda do seu campo de estudo (*a xestión e dirección de empresas hostaleiras*).

B2.► Que os estudantes separen aplicar os seus coñecementos ao seu traballo ou vocación dunha forma profesional e posúan as competencias que solen demostrarse por medio da elaboración e defensa de argumentos e a resolución de problemas dentro da súa área de estudo (*ámbito das empresas hostaleiras*).

B3.► Que os estudantes teñan a capacidade de reunir e interpretar datos relevantes para emitir xuízos que inclúan unha reflexión sobre temas relevantes, de índole social, científica ou ética (normalmente no seu campo de estudo).

B4.► Que os estudantes poidan transmitir información, ideas, metodoloxías, problemas e solucións a un público tanto especializado como non especializado, tanto mediante comunicación oral como escrita no seu ámbito de estudo.

B5.► Que os estudantes desenvolvesen aquelas habilidades de aprendizaxe necesarias para emprender estudos posteriores cun alto grao de autonomía en todo tipo de contextos.

G1. ► Formar profesionais que sexan capaces de desempeñar tarefas de xestión e dirección nas organizacións empresariais hostaleiras, desenvolvendo habilidades de liderado, cunha clara orientación de servizo ao cliente, alta capacidade de adaptación permanente e innovación e orientación a resultados nas diferentes áreas do sector, favorecendo o desenvolvemento sostible e respectando a diversidade e multiculturalidade: *Organizar e analiza-la información, identificar oportunidades, definir obxectivos e estratexias, planificar, deseñar e asignar recursos, dirixir e motivar persoas, resolver problemas e tomar decisións, alcanzar obxectivos e avaliar resultados*.

○ Transversais

T1- Capacidade de xestión da información, análise e síntese

T2- Capacidade de organización e planificación

T3- Comunicación oral e escrita no ámbito empresarial

T4- Coñecemento de informática e TIC relativos ao ámbito de estudo.

T5- Resolución de problemas e toma de decisións

T6- Traballo en equipo

T11- Aprendizaxe autónomo permanente e adaptación a novas situacións

T16-Habilidades de investigación e curiosidade intelectual

T17- Capacidade para pór en práctica os coñecementos con perspectiva social e de crecemento

AV4- Confianza nun mesmo e seguridade

- **Específicas**

E1- Comprender os principios do Turismo e analizar a súa dimensión económica, así como o seu carácter dinámico e evolutivo.

E2- Recoñecer as principais estruturas político-administrativas turísticas e os principais axentes turísticos, nos que se enmarca a actividade hostaleira

E3- Converter un problema empírico nun obxecto de investigación turística

Metodoloxía de ensino

A estatística é unha disciplina basicamente aplicada. O método de traballo será basicamente un modelo activo. Os coñecementos básicos da materia que se vai tratar en cada unidade temática serán expostos en clases maxistras (taboleiro e vídeo proxector) con axuda de soporte Microsoft PowerPoint. Proseguirá coa proposta de problemas das unidades e a continuación, da súa resolución e discusión na aula. Finalmente aplicaranse, na clase de informática, os coñecementos e habilidades adquiridas previamente en grupo.

Para as clases teóricas traballarase en grupo dentro da aula habitual. A resolución de problemas, exercicios de aplicación e traballo na aula de Informática levaranse a cabo a nivel individual ou en grupos reducidos. O traballo en grupos pequenos proporase para resolver problemas en equipos dirixidos polo profesor ou presentación de traballos en grupo, como a elaboración de informes, pósters, presentacións de PowerPoint, etc... Poderase propoñer tamén traballos individuais para cada alumno en casos especiais.

As actividades propostas pódense agrupar da seguinte forma:

- Busca e lectura de información, para a elaboración de traballos escritos, presentacións e defensa na aula.
- Realización de Póster.
- Resolución de problemas.
- Busca en distintos medios de gráficos, táboa, índices, taxas, etc

Sistema de avaliación

O sistema de avaliación terá en conta tódalas actividades realizadas polo alumnado que se indiquen a seguir, en cada unha das oportunidades para supera-la materia. O alumnado que non supere a materia na primeira oportunidade terá dereito a unha segunda oportunidade, que será a que figure no expediente académico no caso de que a cualificación alcanzada fose superior.

Primeira oportunidade ordinaria:

O principal obxectivo que se persegue coa avaliación é dar a oportunidade ao alumnado de demostrar que adquiriu os coñecementos e as habilidades necesarias para desenvolver as competencias programadas para a materia.

Os métodos que se utilizarán serán os seguintes

- Probas de avaliación continua durante o curso con preguntas eminentemente prácticas, tipo test, relacionar conceptos e de resolución de exercicios, que suporán o 100% da cualificación da avaliación continua.
- Os resultados obtidos nos traballos grupais, estudo de casos reais a través da busca de información e análise de problemas. Valoraranse como apto ou non apto.
- A actitude demostrada ao longo de todo o curso na súa participación nas clases presenciais e nas conferencias formuladas (puntualidade, esforzo, traballo, compromiso, respecto aos seus compañeiros/as e ao profesor,...), permitirá mellorar adicionalmente a nota da avaliación continua.
- Ademais o profesor poderá formular durante o curso con ou sen aviso previo, probas e traballos individuais ou en grupo, que formarán parte da nota correspondente á avaliación continua na proporción que se determine, e que será comunicada aos alumnos/as a través da guía docente no Campus Virtual.

Para poder realizar o cálculo da nota da disciplina na avaliación continua, será requisito imprescindible, obtiveron na cualificación de cada unha das probas unha nota mínima de 5 e de "apto" no traballo.

Será potestade do profesor valora-lo esforzo, a dedicación e a atención realizados polo alumno durante o todo o desenvolvemento do curso cara á aprendizaxe da disciplina, podendo polo tanto *incrementar esa cualificación da avaliación continua ata, como máximo, nun punto.*

As probas con faltas de ortografía, ilexibles ou con borróns pódense invalidar. En ningún caso se recollerá a posibilidade de repetilos.

No CSHG a asistencia a clase é obrigatoria e parte importante da formación do alumno/a, polo que as ausencias repetidas ás actividades presenciais consideraranse unha falta de rendemento e polo tanto afectarán a cualificación da disciplina, do seguinte modo:

- Cómputo total de horas presenciais (60 horas): 30% de ausencias e penalización de -1 punto (18 horas); 60% de ausencias e penalización de 2 puntos (36 horas).
- Se o alumno/a alcanza un 80% de ausencias sobre o total das horas presenciais, a materia considerase suspensa cunha cualificación de 0.

Para superar a disciplina en primeira oportunidade, terán que realizar un exame final que abranguerá toda a materia do curso. Este exame consistirá na resolución de preguntas de contido teórico práctico cuxo nivel de dificultade será similar ás probas realizadas na avaliación continua.

Unha vez realizado o dito exame final, se a cualificación deste é igual ou superior a 4, esta nota suporá un 60% da cualificación final da disciplina en 1ª oportunidade, ponderando pola súa vez un 40% a nota conseguida na avaliación continua. En caso de non alcanzar como mínimo unha cualificación de 4 no exame final, a nota definitiva da disciplina en 1ª oportunidade será a obtida no dito exame final, sen poderse realizar en ningún caso media ponderada ningunha coa nota media alcanzada na avaliación continua.

- Segunda oportunidade extraordinaria: o mesmo que con Economía

Os estudantes que non superasen a disciplina en 1ª oportunidade, deberán repasar toda a materia e realizar un exame destes contidos que se avaliaron no exame final da 1ª oportunidade.

Este exame, en ningún caso fará media coa nota da avaliación continua obtida durante o desenvolvemento do curso e polo tanto, a súa cualificación constituirá a nota final da disciplina en 2ª oportunidade.

- Segunda e posteriores convocatorias:

Os alumnos/as que deban superar a disciplina en 2ª, 3ª ou 4ª convocatoria serán avaliados mediante un exame teórico-práctico, no que se poderá preguntar sobre calquera aspecto avaliado na 1ª convocatoria. Para superalo deberán obter como mínimo 5 puntos.

Tempo de estudo e traballo persoal

As actividades formativas e a súa dedicación en horas serán as seguintes:

- Clases maxistras-expositivas (30 horas), estudo de casos (3 horas), traballos grupais (3 horas), análise de problemas (16 horas), exames e titorías (8 horas) e traballo autónomo do estudante (60 horas).

Recomendacións para o estudo da materia

Para unha comprensión adecuada da materia, débese asistir regularmente á aula. A constancia no estudo e traballo é moi importante: nos axuda a entender as explicacións das clases presenciais e a preguntar nelas as dúbidas, non esperando aos días previos á realización do exame. Non se realizará ningunha titoría e por conseguinte non se responderá a ningunha dúbida o día hábil anterior á realización de cada exame.

É *sumamente importante* que o alumno/a repase en primeiro lugar os contidos teóricos de cada tema ou concepto e a continuación tente resolver por si só todos os exercicios prácticos relacionados que fosen realizados en clase durante o curso.

En caso de non superar algunha das probas que compoñen a avaliación, é recomendable que o alumno solicite unha revisión da dita proba co seu profesor. Esta revisión axudarlle a detectar os erros cometidos e a solución ou resposta adecuada, evitando erros futuros e facilitando o dominio da materia.

PROFESORADO

Pablo Mariño Díaz (coordinador)

Centro Superior de Hostelería de Galicia

981542519

pmarinod@cshg.es

José Luis Sieira López

Centro Superior de Hostelería de Galicia

Teléfono: 981542519

jsieira@cshg.es